

## **Avaliação sensorial de formulações de revestimentos edíveis à base de quitosano**

**Melgão, Catarina<sup>1</sup>; Ricardo-Rodrigues, Sara<sup>2</sup>; Nabais, João<sup>3</sup>; Agulheiro-Santos, Ana Cristina<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Aluna do mestrado em bioquímica 2016/2018, email: catarina.melgao@gmail.com

<sup>2</sup> Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas (ICAAM), Universidade de Évora, Pólo da Mitra, Ap. 94, 7006-554 Évora, Portugal

<sup>3</sup> Departamento de Química, Universidade de Évora, Rua Romão Ramalho nº59, 7000-671 Évora, Portugal

### **Resumo**

A indústria alimentar procura, de forma constante, novos métodos e estratégias que permitam o aumento do período de pós-colheita de frutos, sem alteração das suas características físico-químicas e organoléticas. Essa procura visa, cada vez mais, a utilização de materiais sustentáveis e biodegradáveis, pelo que tem surgido um elevado interesse na utilização de revestimentos edíveis à base de quitosano. O quitosano é um polissacarídeo obtido por desacetilação da quitina, com reconhecido potencial de aplicação, cada vez mais versátil, nomeadamente no controlo do fungos e manutenção da qualidade dos frutos no período pós-colheita.

Inserido num projeto que estuda a ação de revestimentos edíveis à base de quitosano, na conservação de frutos durante o período de pós-colheita, surgiu o presente trabalho que visa avaliar a influência da utilização de diferentes formulações de revestimentos edíveis, à base de quitosano, nas características organoléticas dos frutos nos quais foram aplicados os revestimentos. Neste caso de estudo, o fruto utilizado foi o morango, e a análise sensorial selecionada foi um teste triangular. Foram realizadas três sessões de análise sensorial, nas quais se consideraram as diferentes soluções em estudo: concentrações de 1,0 e 1,5% de formulações de revestimentos de quitosano; 0,5% e 1,0% de ácido acético, com e sem adição do surfactante Tween 80®. Os resultados do presente estudo permitem concluir que a utilização de ácido acético a 1,0% não deve ser utilizada para a formulação de revestimentos edíveis à base de quitosano, uma vez que os consumidores identificaram a sua presença na concentração de 1,0% de ácido, sendo apontada existência de odores estranhos no morango. Não foram identificadas diferenças significativas nas amostras independentemente da concentração de quitosano e da adição ou não de Tween80®. Os consumidores não identificaram a presença dos revestimentos das formulações produzidas e utilizadas em morango fresco, com exceção para a formulação com ácido acético a 1,0% de concentração.